Les petits plats sans les grands

Les desserts au chocolat

EXPO
CHOCOLAT

MEDIATHEQUE DEPARTEMENTALE DU NORD
822877 0021

MANGO JEUNESSE

Il était une fois le chocolat

La fabuleuse histoire du chocolat remonte à la nuit des temps.

Savais-tu que les Aztèques utilisaient les fèves de cacao comme moyen de paiement : ainsi, il fallait 10 fèves pour acheter un lapin. Mais les fèves de cacao étaient surtout utilisées pour la préparation d'une boisson dénommée « tchocolath », dans laquelle la pulpe du fruit était mélangée avec des épices. C'est là, l'origine du chocolat.

En 1615, le chocolat fait son entrée à la Cour de France et, très rapidement, toutes les autres cours royales l'adoptent. Le chocolat gagne alors ses premières lettres de noblesse...

Au début du XIX^{e} siècle, Antoine Brutus Menier installe sa fabrique près de Paris. À partir de cette époque, le chocolat devient une gourmandise très appréciée par le plus grand nombre, et les occasions de le déguster se multiplient.

Mais, au fait, sais-tu comment est fabriqué le chocolat ?

Le cacaoyer, un arbre de 6 à 8 mètres de haut, donne un fruit appelé « cabosse » que l'on récolte deux fois par an. Chaque fruit contient 30 à 40 fèves que l'on sépare de la couche gélatineuse qui les enrobe. Après la fermentation et la cuisson, les fèves sont broyées, et la pâte ainsi obtenue est malaxée et affinée. On y ajoute du sucre, du beurre de cacao et éventuellement du lait, des arômes et des fruits secs. En versant cette pâte dans des moules, on obtient de belles tablettes de chocolat. Hmm, un vrai régal !

Le chocolat est plein d'énergie. Il est riche en lipides et en glucides. Il contient aussi du potassium, du magnésium, du calcium et du fluor. Toutes ces propriétés et son goût délicieux font qu'il remporte toujours autant de succès auprès des enfants...
et auprès des plus grands.

Menier

Conseils de base

Une recette de A à Z

Avant de te lancer…

- Lis entièrement la recette que tu as choisie pour bien la comprendre.
- Vérifie que tu as bien le temps de la réaliser. Au début de chaque recette, tu trouveras tous les temps de préparation et de cuisson.
- Regarde la liste des ingrédients et celle du matériel nécessaire. As-tu tout ce qu'il faut ?
- Si tu dois utiliser un four ou un appareil électrique, demande à un adulte de t'aider.
- Pose tout ce dont tu as besoin sur la table et suis la recette depuis le début.

Quand tu as terminé…

- Range tous les ingrédients que tu n'as pas utilisés.
- Lave tous les ustensiles que tu as salis et nettoie la table.
- N'oublie pas d'éteindre le four si tu t'en es servi, ainsi que le gaz, les plaques de cuisson, les appareils électriques, etc.

Un chocolat bien fondu

Tu peux faire fondre le chocolat au bain-marie, au four à micro-ondes, ou directement sur le feu.

- **Sur le feu**

C'est le système le plus risqué. Dans ce cas, choisis une casserole à fond épais, pose-la sur un feu très doux et ne cesse jamais de remuer avec une cuillère en bois.

- **Au bain-marie**

C'est la manière la plus sûre de réussir ton chocolat fondu. Sur un feu doux, pose une grande casserole à moitié remplie d'eau. Place dedans une petite casserole dans laquelle tu auras mis le chocolat coupé en morceaux et un peu d'eau. Laisse fondre sans cesser de remuer. L'eau ne doit jamais bouillir. Pour cela, mets dans l'eau une grosse pincée de sel dès le début de la cuisson.

- **Au four à micro-ondes**

Si tu sais te servir d'un four à micro-ondes, c'est la façon la plus rapide. Casse ton chocolat en morceaux dans un bol avec de l'eau, règle le four sur la position « décongélation » et mets-y ton bol pendant 2 minutes. Sors-le, remue bien et remets le chocolat à fondre pendant 1 minute si c'est nécessaire. Fouette-le pour finir.

N'oublie pas :

• Casse toujours ton chocolat en petits morceaux avant de le faire fondre.

• Surveille bien la cuisson de ton chocolat, toujours en douceur, toujours en remuant. S'il cuisait trop, il se dessécherait.

• Afin que ton chocolat n'attache pas au fond de la casserole, ajoute toujours un peu d'eau. Compte 2 cuillerées à soupe pour 200 grammes de chocolat.

• C'est lorsque tu fais fondre ton chocolat que tu peux le parfumer avec du sirop de menthe ou de la vanille liquide.

• Lorsqu'il est fondu, n'hésite pas à fouetter ton chocolat pour le rendre encore plus lisse. S'il est trop épais, ajoute 1 cuillerée à soupe d'eau, puis fouette bien.

Trucs à œufs

• Pour séparer les blancs des jaunes :
Pose un petit entonnoir sur un grand verre. Casse la coquille en deux. Laisse tomber le blanc et le jaune ensemble dans l'entonnoir… Le blanc va couler dans le verre, et le jaune va rester dans l'entonnoir.

• Blancs en neige réussis :
Sors toujours les œufs du réfrigérateur à l'avance ; ils doivent être à température ambiante. Bats les blancs juste avant de les utiliser dans ta recette. S'ils attendent, ils retomberont. Mélange-les en plusieurs fois à ta préparation. Tourne très doucement, de haut en bas, avec ta cuillère en bois.

Attention aux brûlures !

Sois très prudent :

• Ne touche jamais ni au four ni aux plats que tu y mets ou que tu y prends sans avoir mis des gants de cuisine isolants. Au besoin, demande l'aide d'un adulte.

• Ne pose jamais tes mains sur les brûleurs ou sur les plaques de cuisson. Même éteints, ils peuvent être encore chauds.

• Prends le réflexe d'éteindre le four et les plaques dès que la cuisson est terminée.

Mouler

Prépare bien ton moule avant de le remplir, le démoulage sera plus facile.

• S'il doit aller au four, étale sur ton moule une noix de beurre à l'aide d'un morceau de papier absorbant et saupoudre d'un peu de farine.

• S'il doit aller au réfrigérateur ou au congélateur, passe ton moule sous le robinet d'eau froide, puis égoutte-le mais ne l'essuie pas.

Démouler

• Laisse refroidir le plat sortant du four avant de démouler ton dessert.

• Si le moule sort du froid, pose un chiffon imbibé d'eau chaude dessous.

• Passe la lame d'un couteau tout autour, entre la pâte et la paroi du moule.

• Pose ton plat de service à l'envers sur le moule, puis retourne les deux ensemble.

Gâteau d'anniversaire

Pour 8 personnes

Facile

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Temps de repos : 1 heure

200 g de chocolat Menier

125 g de beurre (+ 1 noix)

1 cuil. à café de lait

125 g de sucre en poudre

50 g de farine (+ 1 cuil. à soupe)

4 œufs

1 pincée de sel

1 bombe de crème Chantilly

MATÉRIEL :

Un four

Une petite casserole

Une grande casserole

2 saladiers

Un batteur électrique

Un moule

Une cuillère en bois

1 Allume le four à 180 °C (th. 4/5).

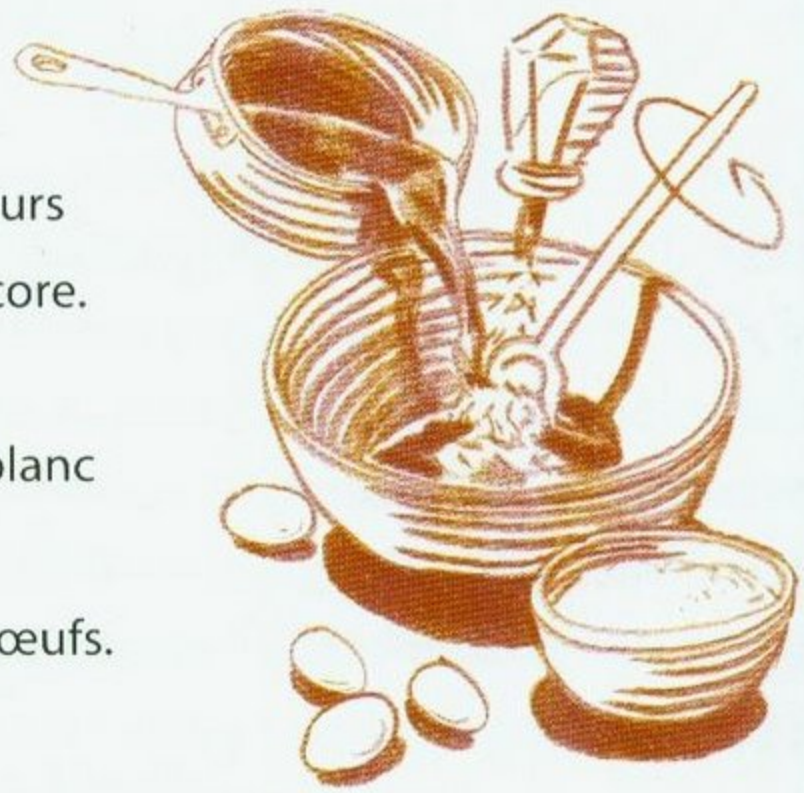
Mets le **chocolat** et le **beurre** coupés en morceaux dans la petite casserole. Ajoute le **lait** et fais fondre le tout au bain-marie (voir page 4) tout en remuant. Tu dois obtenir une belle crème lisse.

2 Verse le chocolat fondu dans un saladier.

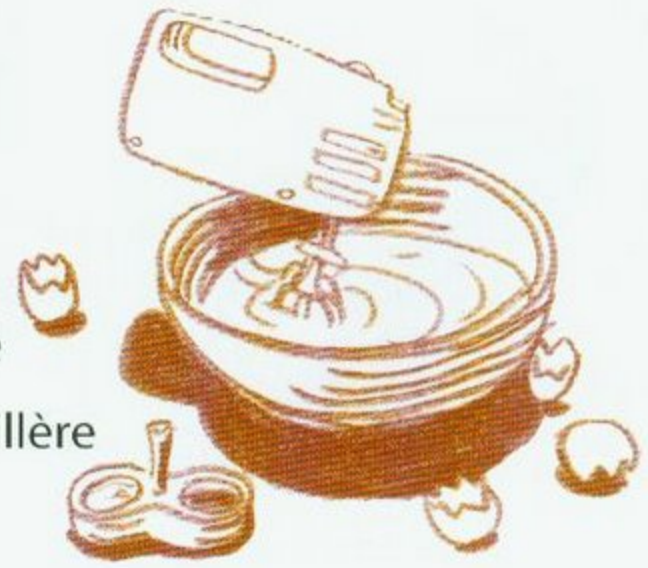
Ajoute le **sucre en poudre** et mélange bien. Puis, toujours en remuant, verse doucement la **farine** et mélange encore.

3 Sépare le blanc et le jaune d'un **œuf** en versant le blanc dans un autre saladier et le jaune dans la pâte.

Mélange bien aussitôt. Fais de même avec les 3 autres œufs.

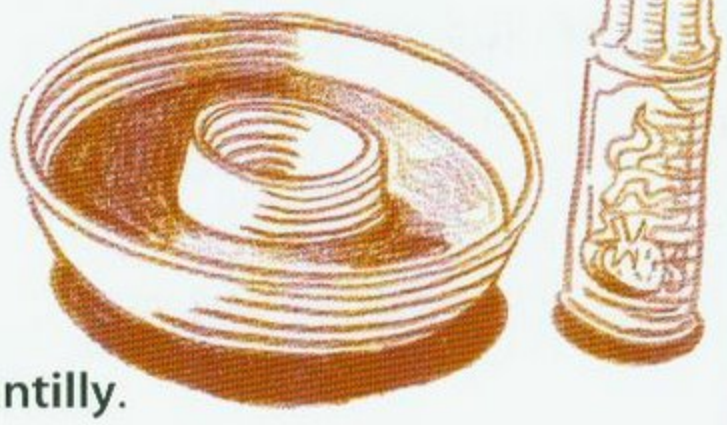


4 Verse une pincée de **sel** dans les blancs d'œuf.
Avec le batteur électrique, monte les blancs en neige très ferme !



5 Verse une grosse cuillerée de blancs en neige dans ta pâte,
et mélange doucement avec une cuillère en bois. Ajoute la moitié
des blancs restants. Mélange très délicatement, en tournant la cuillère
de bas en haut. Incorpore de la même façon le reste des blancs.

6 Étale une noix de beurre dans le moule. Saupoudre-le de farine et verse la pâte dedans.
Puis place le moule dans le four et laisse cuire ton gâteau pendant 30 minutes environ.
Une fois cuit, sors ton gâteau du four et laisse-le tiédir,
puis mets-le à refroidir durant 1 heure dans le réfrigérateur.



7 Démoule le gâteau sur un plat et pique les bougies dessus.
Juste avant de le servir, décore ton gâteau avec de la **crème Chantilly**.

Brownies

Pour 6 personnes

Très facile

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 à 30 min

125 g de beurre (+ 1 noix)

125 g de chocolat Menier

200 g de sucre en poudre

4 œufs

2 cuil. à soupe de farine

Une grosse poignée de cerneaux de noix

1 cuil. à soupe de sucre glace

Matériel :

Une petite casserole

Une grande casserole

Un four

Un moule rectangulaire

1 Mets le **beurre**, le **chocolat** cassé en morceaux et 2 cuillerées à soupe d'**eau** dans une casserole. Fais-les fondre au bain-marie dans la grande casserole tout en remuant (voir page 4).

2 Retire la casserole du feu. Ajoute le **sucre en poudre** et mélange bien. Allume le four à 180 °C (th. 4/5).

3 Verse un **œuf** entier dans la casserole et remue encore. Incorpore de la même façon les 3 autres œufs.

4 Ajoute ensuite au mélange les 2 cuillerées à soupe de **farine** tout en remuant.

5 Avec les mains, casse les **cerneaux de noix** en deux ou en trois, et incorpore-les à la pâte.

6 Étale une noix de beurre dans le moule, saupoudre de farine et verses-y la pâte. Puis mets le moule dans le four et laisse cuire pendant 20 à 30 minutes.

7 Dès qu'il est cuit, sors le gâteau du four et laisse-le refroidir. Démoule-le ensuite sur un plat et coupe-le en 6 ou 8 morceaux, que tu saupoudreras de **sucre glace**.

Petites mousses

Pour 6 personnes

Très très facile

Préparation : 20 min

Temps de repos : 3 heures

30 g de beurre

200 g de chocolat Menier

6 œufs

2 cuil. à soupe de sucre en poudre

3 cuil. à soupe de pralin

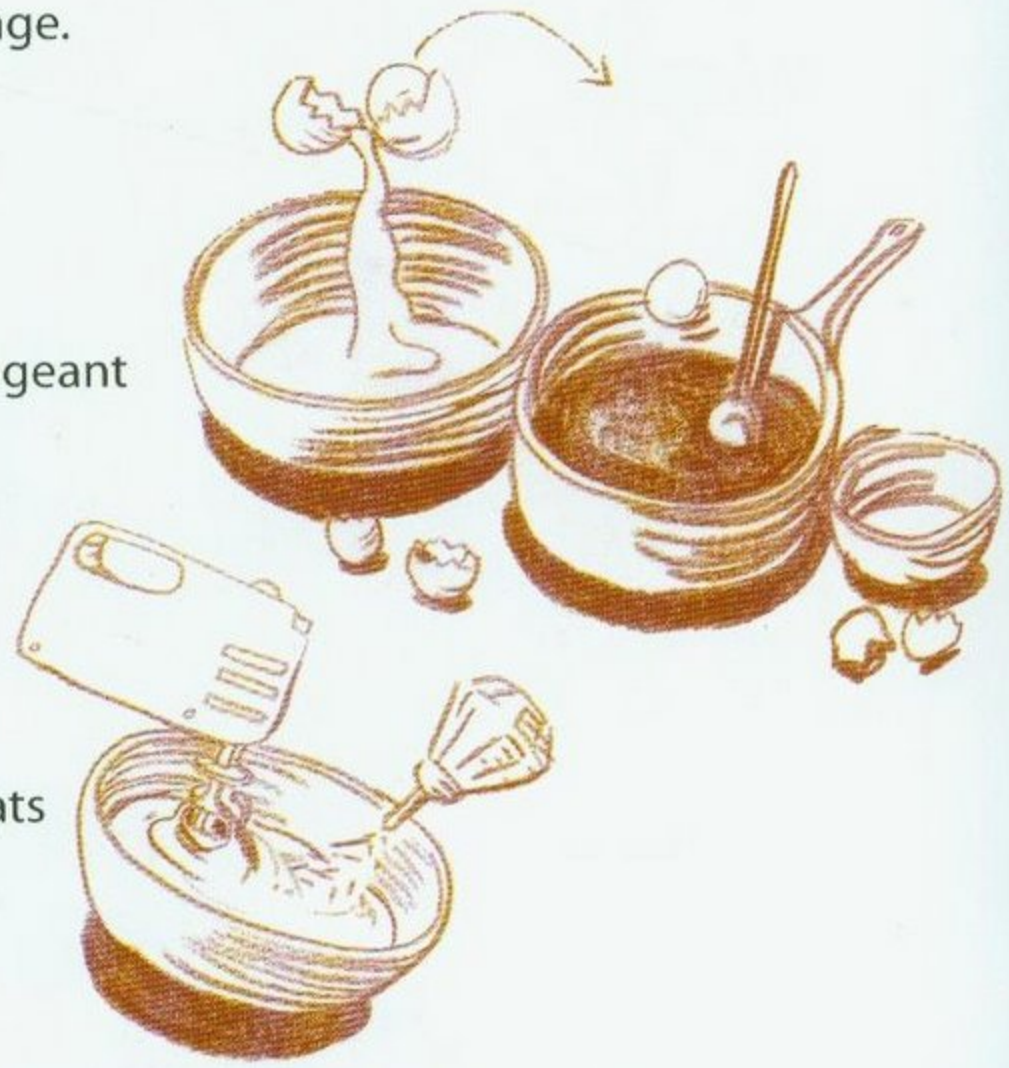
Matériel :

- Une petite casserole
- Une grande casserole
- Un saladier
- Un bol
- Un batteur électrique
- Une cuillère en bois
- 6 ramequins ou 6 coupes

1 Mets le **beurre** détaillé en lamelles et le **chocolat** en morceaux dans la petite casserole et fais-les fondre ensemble au bain-marie dans la grande casserole (voir page 4).
Retire la casserole du feu et laisse tiédir le mélange.

2 Sépare le blanc et le jaune des **œufs**.
Verse les blancs dans le saladier.
Verse 3 jaunes dans le chocolat fondu, en mélangeant au fur et à mesure, et garde les 3 autres jaunes dans un bol pour une autre recette.

3 Avec le batteur électrique, monte les blancs d'œuf en neige. Ajoute le **sucre en poudre** et bats encore, jusqu'à ce que la neige soit très ferme.



4 Mets une grosse cuillerée de blancs en neige dans la crème au chocolat et mélange doucement en tournant la cuillère de haut en bas. Incorpore de la même façon le reste des blancs en neige.

5 Répartis la mousse dans les 6 ramequins, saupoudre-les de **pralin**, et mets les mousses à refroidir dans le réfrigérateur pendant 3 heures.

Rochers choco-coco

Pour 6 rochers environ

Très très facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

100 g de chocolat Menier

6 cuil. à soupe de lait

200 g de sucre en poudre

2 œufs

400 g de noix de coco râpée

1 noix de beurre

1 cuil. à soupe de farine

MATÉRIEL :

- Un four
- Une petite casserole
- Une grande casserole
- Un saladier
- Une cuillère en bois
- Une spatule en métal

1 Sors la plaque du four. Allume le four à 200 °C (th. 5/6).

2 Casse le **chocolat** en morceaux et mets-le dans la petite casserole avec le **lait**. Fais-le fondre au bain-marie dans la grande casserole (voir page 4), tout en remuant. Retire la casserole du feu.

3 Verse le **sucre en poudre** dans un saladier. Ajoute les **œufs** entiers et mélange avec une cuillère en bois pendant 1 minute.

4 Sans cesser de remuer, verse doucement le chocolat fondu sur le mélange d'œufs et de sucre.

5 Incorpore la **noix de coco** râpée et mélange bien, d'abord avec une cuillère, ensuite avec tes mains.

6 Étale la noix de **beurre** sur la plaque du four et saupoudre de **farine**. Avec une cuillère à soupe, dépose 6 tas de pâte sur la plaque du four en les espaçant bien. Aplatis un peu chaque tas avec les doigts.

7 Mets la plaque dans le four chaud et laisse cuire les rochers pendant environ 15 minutes. Surveille bien la fin de la cuisson, les rochers ne doivent pas noircir ! Ils doivent foncer légèrement et se craqueler. Sors la plaque du four et laisse tiédir les rochers avant de les décoller doucement à l'aide d'une spatule en métal.

Galette des rois au chocolat

2 CUIL. DE FARINE

2 RONDS DE PÂTE FEUILLETÉE

3 ŒUFS

125 G DE BEURRE

125 G DE CHOCOLAT MENIER

125 G DE SUCRE EN POUDRE

125 G D'AMANDES EN POUDRE

POUR 8 PERSONNES

FACILE

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 45 MIN

MATÉRIEL :

UN BOL

UNE PETITE CASSEROLE

UNE GRANDE CASSEROLE

UN SALADIER

UN FOUR

DU PAPIER D'ALUMINIUM

UNE FÈVE

UN PINCEAU DE CUISINE

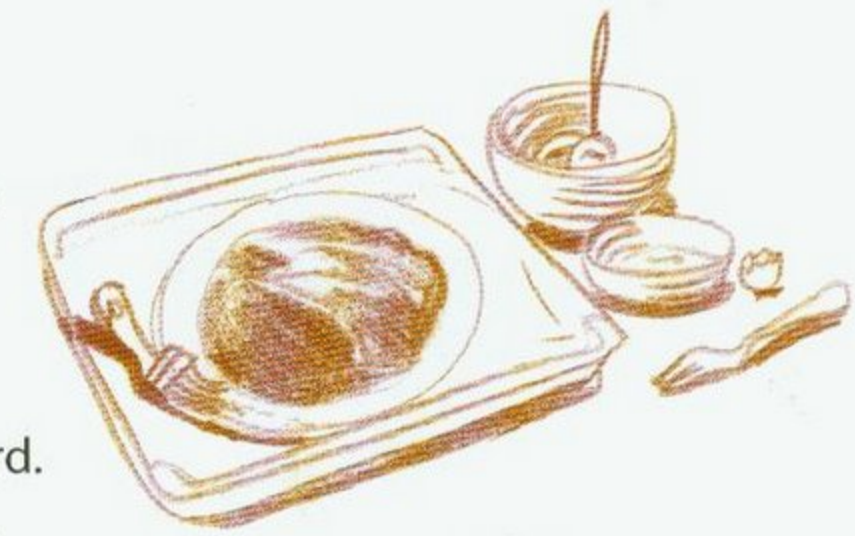
UN PETIT COUTEAU POINTU

1 Saupoudre la table de **farine** et déroule les ronds de **pâte feuilletée** dessus.

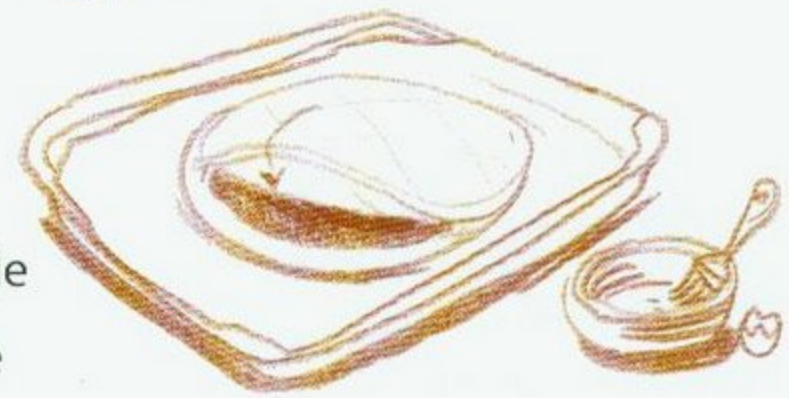
2 Dans un bol, bats 1 **œuf** entier à l'aide d'une fourchette.

3 Coupe le **beurre** en lamelles très fines. Casse le **chocolat** en morceaux et mets-le avec le beurre dans la petite casserole.
Fais-les fondre au bain-marie dans la grande casserole (voir page 4).

4 Dans le saladier, verse le **sucre** et les **amandes en poudre**. Ajoute 2 **œufs** entiers et mélange.
Incorpore ensuite le chocolat fondu.
Allume le four à 220 °C (th. 6/7).



5 Recouvre la plaque du four de papier d'aluminium et pose un des ronds de pâte dessus.
Étale la pommade au chocolat au milieu de ce rond en laissant une marge de 2 centimètres le long du bord. C'est le moment de placer ta fève, puis lisse la surface.



6 Avec un pinceau de cuisine, badigeonne les bords de ta pâte d'œuf battu. Dépose l'autre rond de pâte et soude les bords entre eux en appuyant légèrement. Avec la pointe d'un couteau, dessine des croisillons en prenant soin de ne pas percer le couvercle de pâte. Puis badigeonne toute ta galette avec le reste de l'œuf battu.

7 Mets ta galette au four. Au bout de 15 minutes de cuisson, baisse le four à 180 °C (th. 4/5). Laisse cuire ta galette pendant encore environ 30 minutes, en la surveillant bien pour qu'elle ne dore pas trop.

Truffes

Pour 20 truffes environ

Très très facile

Préparation : 20 min

Temps de repos : 2 heures

200 g de chocolat Menier

100 g de beurre

100 g de sucre en poudre

2 œufs

8 cuil. à soupe de cacao en poudre

MATÉRIEL :

Une casserole

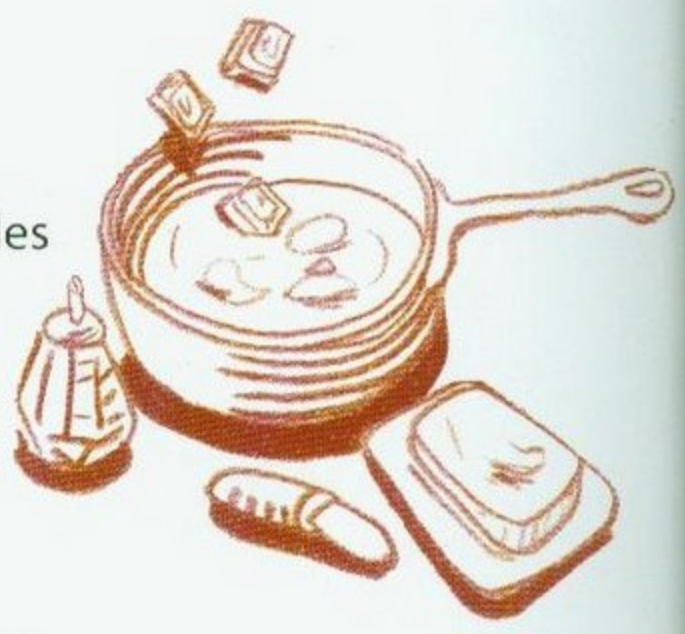
Une cuillère en bois

un bol

Une grande assiette

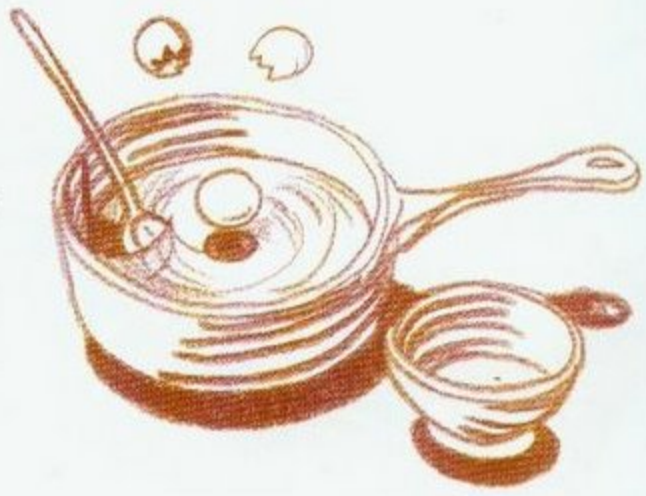
Un plat

1 Mets le **chocolat** cassé en morceaux et le **beurre** coupé en lamelles dans une casserole. Ajoute le **sucre en poudre**.



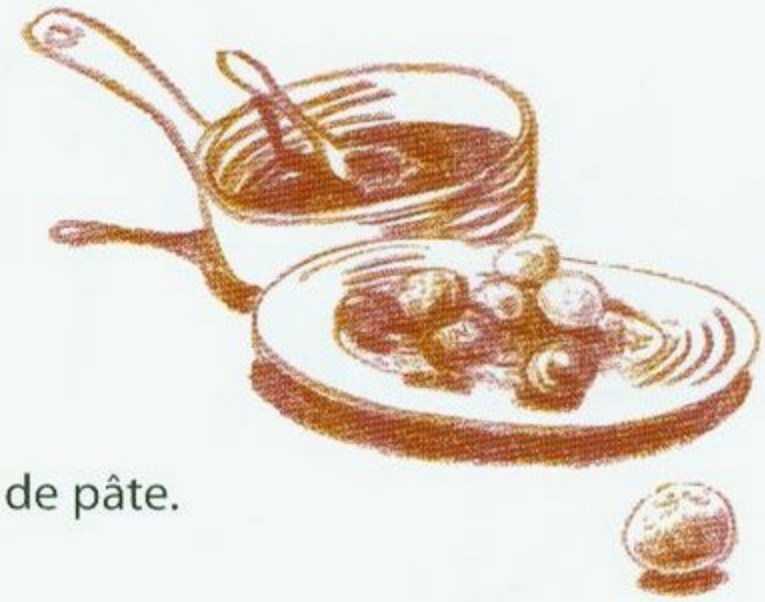
2 Fais fondre le mélange en remuant doucement.
Tu dois obtenir une belle crème lisse. Retire la casserole du feu.

3 Sépare le blanc et le jaune des **œufs**.
Mets le blanc dans un bol et garde-le pour une autre recette.
Verse le jaune dans la crème et mélange aussitôt vivement.



4 Laisse tiédir cette pâte au chocolat puis mets-la dans le réfrigérateur pendant 1 heure environ afin qu'elle durcisse.

5 Verse le **cacao** dans une grande assiette.
Avec une petite cuillère, prélève une boule de pâte à truffes de la taille d'une noix.
Roule-la dans le creux de tes mains, puis dans le cacao pour qu'elle en soit recouverte.
Procède de la même façon jusqu'à ce que tu n'aies plus de pâte.



6 Dispose les truffes dans un plat et mets-les à durcir à nouveau au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Ces truffes peuvent se conserver au frais durant une semaine.

Caramels à l'orange

Pour 20 caramels environ
Très facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 8 min
Temps de repos : 12 heures

1 cuil. à café d'huile
1 orange
100 g de chocolat Menier
100 g de beurre
100 g de sucre en poudre
100 g de miel (2 cuil. à soupe)

Matériel :

- Un pinceau de cuisine
- Un bac à glaçons en métal
- Une râpe fine
- Une petite casserole
- Une grande casserole

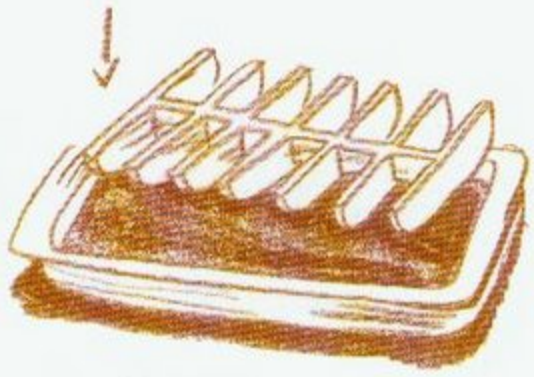
1 Avec le pinceau, étale l'**huile** sur toutes les parois intérieures du bac à glaçons. Retire les casiers intérieurs (huilés eux aussi).

2 Lave et essuie l'**orange**. Râpe la moitié de la peau pour obtenir le zeste, en prenant soin de ne pas râper la zone blanche sous l'écorce.

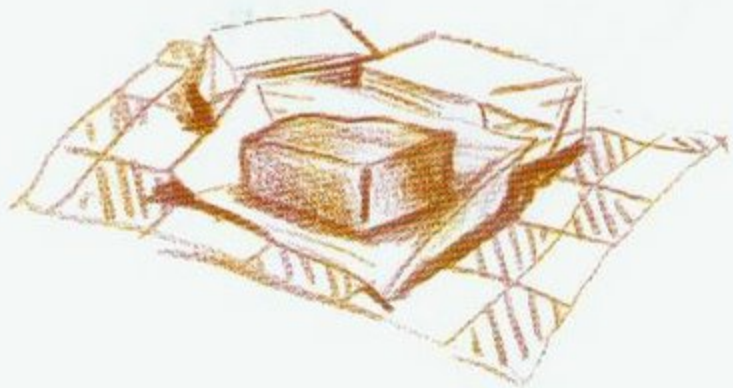
3 Casse le **chocolat** en morceaux et mets-le dans la petite casserole avec 1 cuillerée à soupe d'**eau** et le **beurre** coupé en lamelles.
Fais fondre le tout au bain-marie dans la grande casserole tout en remuant (voir page 4), puis retire la casserole du feu.

4 Au chocolat fondu, ajoute le **sucre en poudre**, le **miel** et le zeste d'orange. Puis mets la casserole sur un feu moyen et fais fondre le tout en mélangeant bien. Porte le mélange à ébullition et laisse-le bouillir pendant 3 minutes.

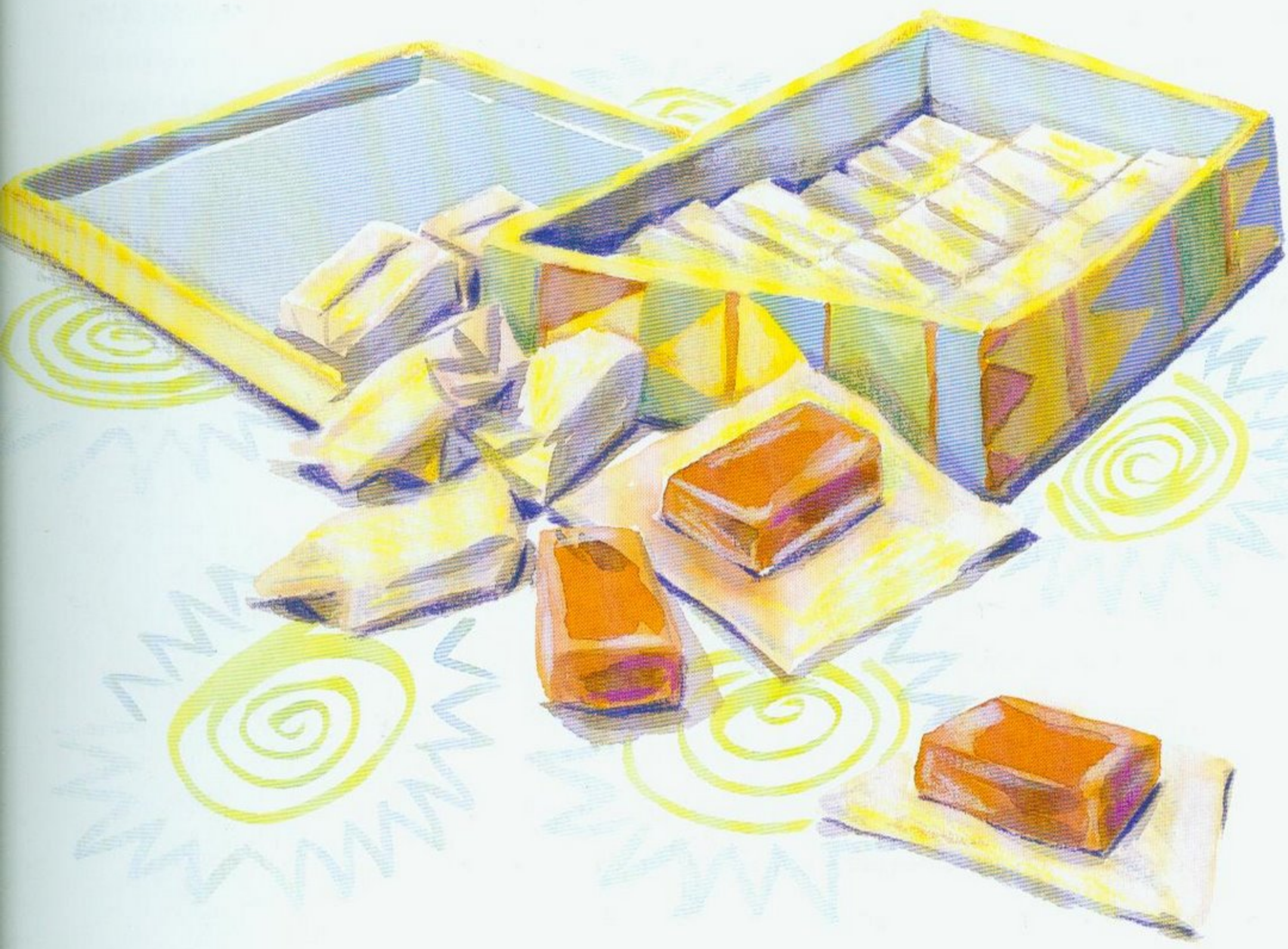
5 Verse aussitôt le caramel ainsi obtenu dans le bac à glaçons huilé, puis enfonce les casiers.
Laisse durcir les caramels pendant une journée ou une nuit.



6 Une fois qu'ils sont durcis, démoule les caramels.
Pour les conserver sans qu'ils se collent entre eux, emballe chacun d'eux dans du papier sulfurisé.



Si tu n'as pas de bac à glaçons métallique, verse le caramel dans un moule à gâteau huilé.
Laisse-le durcir, puis démoule le bloc et coupe-le en carrés avec un grand couteau.



Soufflé au chocolat

150 G DE CHOCOLAT MENIER

6 ŒUFS

60 G DE SUCRE EN POUDRE

1 PINCÉE DE CANNELLE EN POUDRE

1 NOIX DE BEURRE

1 PINCÉE DE SEL

POUR 6 PERSONNES

FACILE

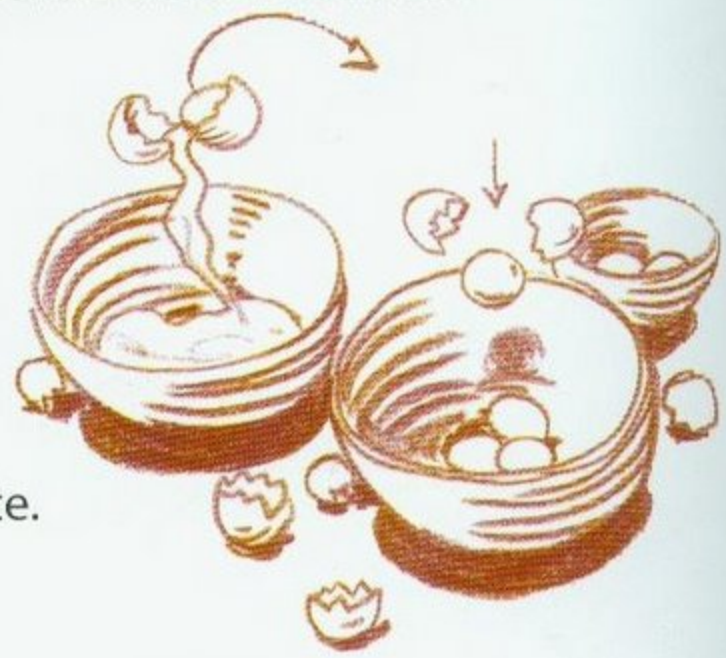
PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON : 20 MIN

MATÉRIEL :

- UNE PETITE CASSEROLE
- UNE GRANDE CASSEROLE
- 2 SALADIERS
- UN BOL
- UNE CUILLÈRE EN BOIS
- UN FOUR
- UN PLAT À SOUFFLÉ
- UN BATTEUR ÉLECTRIQUE

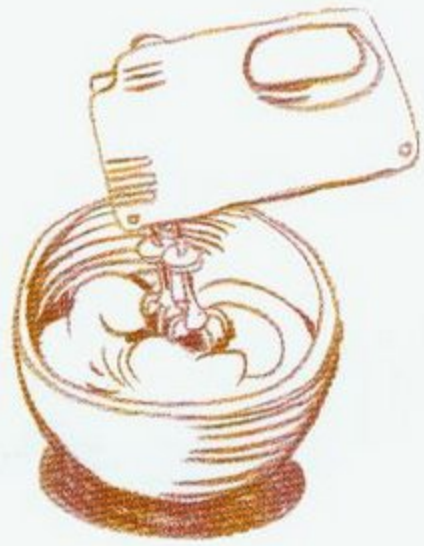
1 Casse le **chocolat** en morceaux et mets-le dans la petite casserole avec 4 cuillerées à soupe d'**eau**. Fais-le fondre au bain-marie (voir page 4) dans la grande casserole.



2 Sépare les blancs et les jaunes des 6 **œufs**. Verse tous les blancs dans l'un des saladiers, 4 jaunes dans l'autre, et garde les 2 jaunes restants dans le bol pour une autre recette.

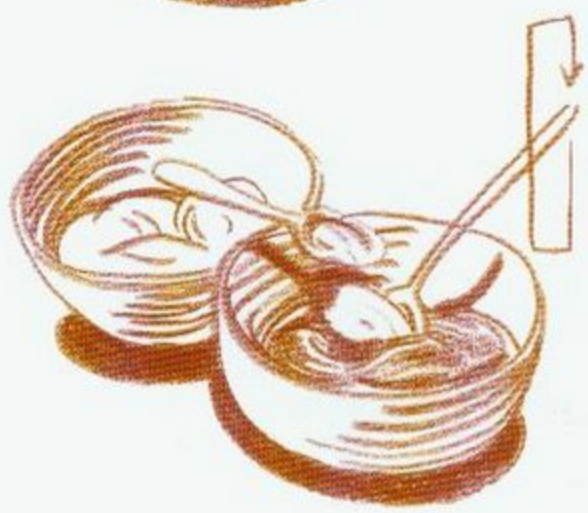
3 Verse le **sucre en poudre** sur les 4 jaunes d'œuf. Mélange vivement et longtemps pour obtenir une crème blanche et mousseuse. Ajoute ensuite le chocolat fondu et mélange bien, puis ajoute la **cannelle** et mélange encore.

4 Allume le four à 220 °C (th. 6/7).
Étale la noix de **beurre** à l'intérieur du plat à soufflé.



5 Mets une pincée de **sel** dans les blancs d'œuf
et, avec le batteur électrique, monte-les en neige très ferme.

6 Verse une cuillerée à soupe de blancs en neige dans la crème au chocolat et remue délicatement. Ajoute la moitié des blancs et continue de mélanger doucement, en tournant de bas en haut. Incorpore de la même façon le reste des blancs.



7 Verse la préparation dans le plat à soufflé et fais-la cuire dans le four pendant environ 20 minutes. Sers le soufflé aussitôt, bien gonflé et bien chaud !

Sablés au chocolat

POUR UNE TRENTAINE DE SABLÉS

FACILE

PRÉPARATION : 25 MINUTES

CUISSON : 20 MINUTES

120 G DE BEURRE (+ 1 NOIX)

120 G DE CHOCOLAT MENIER

250 G DE FARINE (+ 1 CUIL. À SOUPE)

1/2 CUIL. À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE

120 G DE SUCRE EN POUDRE BLANC

50 G DE SUCRE EN POUDRE ROUX

1 PINCÉE DE VANILLE EN POUDRE

1 ŒUF

MATÉRIEL :

UNE ASSIETTE

UN TORCHON PROPRE

UNE PLANCHE EN BOIS

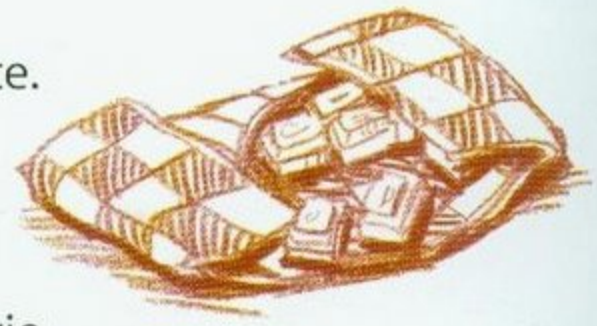
UN ROULEAU À PÂTISSERIE

UN FOUR

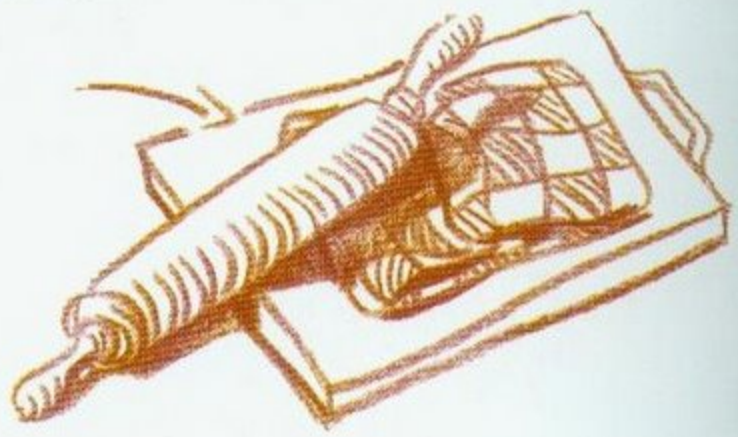
UN SALADIER

UNE SPATULE EN MÉTAL

1 Coupe le **beurre** en lamelles et laisse-le ramollir sur une assiette.



2 Casse le **chocolat**, enroule les morceaux dans un torchon et pose le tout sur une planche en bois. Avec le rouleau à pâtisserie, tape sur le torchon afin de casser le chocolat en pépites.
Attention, il ne faut pas le réduire en poudre !



3 Sors la plaque du four et allume le four à 220 °C (th. 6/7).

4 Dans un saladier, mélange la **farine** et la **levure**. Ajoute le **sucre blanc**, le **sucre roux** et la **vanille**. Mélange bien.

5 Ajoute l'**œuf** entier et le beurre ramolli.
Mélange bien pour obtenir une pâte homogène.

6 Récupère dans le torchon les pépites de chocolat
et incorpore-les à la pâte en les répartissant bien.

7 Étale une noix de beurre sur la plaque du four
et saupoudre d'une cuillerée à soupe de farine.
Avec une petite cuillère, prélève des noix de pâte
et dépose-les sur la plaque du four en les espaçant bien.
Aplatis légèrement chaque tas avec le dos de la cuillère.

8 Mets la plaque dans le four et laisse cuire les sablés pendant 20 minutes.
Surveille bien la fin de la cuisson, les cookies doivent dorer sans noircir.

9 Sors la plaque du four et laisse refroidir les sablés avant de les décoller doucement
à l'aide d'une spatule en métal. Conserve-les dans une boîte métallique.

Fondue au chocolat

6 CLÉMENTINES OU 250 G DE FRAISES,
SELON LA SAISON

1 GRAPPE DE RAISIN

3 BANANES

3 POMMES

6 MADELEINES

1 GROSSE BRIOCHE

12 CHOUQUETTES

400 G DE CHOCOLAT MENIER

1 POT DE CRÈME FRAÎCHE DE 25 CL

POUR 6 PERSONNES

TRÈS FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 30 MIN

MATÉRIEL :

6 À 8 PETITES ASSIETTES

UN POÊLON À FONDUE ÉLECTRIQUE

UNE PETITE CASSEROLE

UNE GRANDE CASSEROLE

6 FOURCHETTES À FONDUE

1 Prépare tous les fruits : lave les **fraises** et le **raisin** ; épluche les **pommes**, les **clémentines** et les **bananes** ; coupe les pommes en dés et les bananes en rondelles ; sépare les grains de raisin et les quartiers de clémentine ; dispose tous ces fruits sur des petites assiettes.

2 Prépare les gâteaux : coupe les **madeleines** en quatre ; détaille la **brioche** en gros dés ; dispose le tout avec les **chouquettes** sur des petites assiettes.

3 Prépare la table : place le poêlon à fondue au milieu ; dispose les petites assiettes de fruits et de gâteaux tout autour.

4 Casse alors le **chocolat** en morceaux, mets-le dans la petite casserole avec 4 cuillerées à soupe d'**eau** et fais-le fondre au bain-marie dans la grande casserole (voir page 4). Dès qu'il est fondu, ajoute la **crème fraîche** et mélange bien. Verse aussitôt ton chocolat fondu dans le poêlon.

5 Chacun piquera avec sa fourchette un gâteau ou un fruit et le trempera dans le chocolat chaud avant de le déguster.

Palets bulles

POUR 20 PALETS

TRÈS FACILE

PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE REPOS : 1 HEURE

200 G DE CHOCOLAT MENIER

100 G DE BEURRE

MATÉRIEL :

UNE FEUILLE DE PLASTIQUE D'EMBALLAGE À BULLES

UNE PETITE CASSEROLE

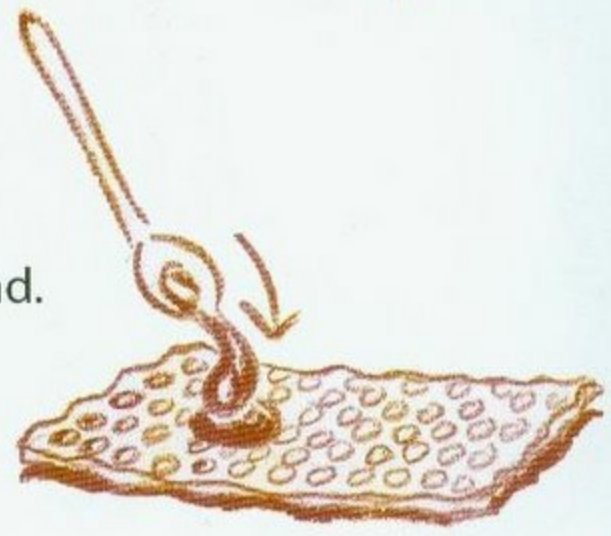
UNE GRANDE CASSEROLE

UNE CUILLÈRE EN BOIS

1 Lave très soigneusement le plastique à bulles et fais-le sécher.

2 Fais fondre ton **chocolat** doucement au bain-marie (voir page 4) avec le **beurre** coupé en lamelles et 4 cuillerées à soupe d'**eau**. Dès qu'il est fondu, fouette le chocolat vivement avec une fourchette pour obtenir une préparation bien lisse.

3 Verse une cuillerée à soupe de chocolat fondu sur le plastique à bulles et étale-le soigneusement en forme de rond. Recommence pour faire une vingtaine de palets.



4 Mets le plastique à bulles ainsi recouvert au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum.

5 Juste avant de servir, retourne le plastique à bulles sur un plat et presse doucement dessus pour décoller chaque palet.

6 Avant de recouvrir le plastique à bulles de chocolat fondu, tu peux le saupoudrer de noix de coco râpée, de pralin, de billes multicolores en sucre, de noisettes ou d'amandes en poudre. Tes palets seront encore plus jolis si les ingrédients que tu ajoutes sont de couleurs vives.

Quatre-quarts choco-noisettes

Pour 6 à 8 personnes

Très facile

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 à 35 min

2 œufs

le poids des œufs en beurre (+ 1 noisette)

le poids des œufs en sucre en poudre

le poids des œufs en chocolat Menier

100 g d'amandes en poudre

2 cuil. à soupe de farine

75 g de noisettes entières

MATÉRIEL :

- Une balance
- Une petite casserole
- Une grande casserole
- Une cuillère en bois
- 2 saladiers
- Un four
- Un batteur électrique
- Un moule à cake

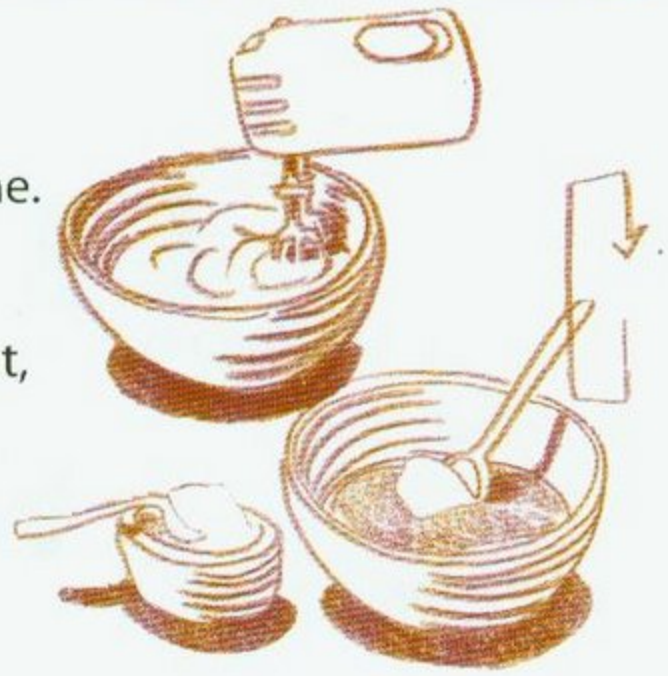
1 Pèse les **œufs** et note leur poids. Prends le même poids de **beurre**, de **sucre en poudre** et de **chocolat**.

2 Mets le chocolat cassé en morceaux et le beurre détaillé en lamelles dans la petite casserole et fais-les fondre au bain-marie tout en remuant (voir page 4) dans la grande casserole.

3 Sépare les blancs et les jaunes des œufs en versant les blancs dans un saladier et les jaunes dans l'autre.

4 Verse le sucre en poudre sur les jaunes et bats-les avec une fourchette jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute les **amandes en poudre** et mélange, puis verse le chocolat et le beurre fondus, ainsi que la **farine**. Remue encore. Allume le four à 200 °C (th. 5/6).

5 Avec le batteur électrique, bats les blancs en neige très ferme. Mets une cuillerée de blancs en neige dans la pâte et mélange. Ajoute la moitié des blancs et remue doucement, de bas en haut, puis incorpore de la même façon le reste des blancs en neige.



6 Étale le beurre à l'intérieur du moule et verse la moitié de la pâte dedans. Répartis les **noisettes** dessus, puis verse le reste de pâte.

Mets le moule dans le four et fais cuire ton gâteau pendant 30 à 35 minutes. Laisse-le refroidir avant de le démouler.

Le chocolat mexícaín

POUR 2 PERSONNES
TRÈS TRÈS FACILE
PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : DE 5 À 10 MIN

100 G DE CHOCOLAT MENIER
1/4 DE LITRE DE LAIT
1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
DE LA CRÈME CHANTILLY

MATÉRIEL :
UNE CASSEROLE
UNE CUILLÈRE EN BOIS
2 BOLS

1 Casse le **chocolat** en morceaux et mets-le dans une casserole avec un fond de **lait**.
Pose la casserole sur un feu très doux et fais fondre le chocolat dans le lait, en remuant sans cesse.

2 Ajoute le **sucre vanillé** et mélange. Verse petit à petit le reste du lait sur le chocolat tout en mélangeant, puis fais chauffer le mélange en remuant doucement.

3 Répartis le chocolat chaud dans les bols et dépose, à la surface de la boisson, 1 ou 2 grosses cuillerées de **crème Chantilly**.
Sers aussitôt.

Variantes

- Ne mets pas de crème Chantilly dans ton chocolat et laisse-le refroidir.

Lorsqu'il est bien froid, ajoute-lui une grosse boule de glace à la vanille et passe le tout au mixeur. Au besoin, demande l'aide d'un adulte. Tu obtiendras un délicieux milk-shake.

- Tu peux aussi saupoudrer ton chocolat mexicain d'une cuillerée à soupe de pralin, de noix de coco râpée ou de cacao amer en poudre.

Bûche blanche

POUR 8 À 10 PERSONNES

TRÈS TRÈS FACILE

PRÉPARATION DE LA MOUSSE :
20 MIN + 2 HEURES
DE TEMPS DE REPOS

PRÉPARATION DE LA BÛCHE :
20 MIN

TEMPS DE REPOS : 2 HEURES

1 MOUSSE AU CHOCOLAT
(VOIR PAGES 10-11)

200 G ENVIRON DE CRÈME DE MARRONS

10 BELLES MERINGUES
(200 G ENVIRON)

MATÉRIEL :

UN SALADIER

UNE CUILLÈRE EN BOIS

UN MOULE À CAKE

UN BOL

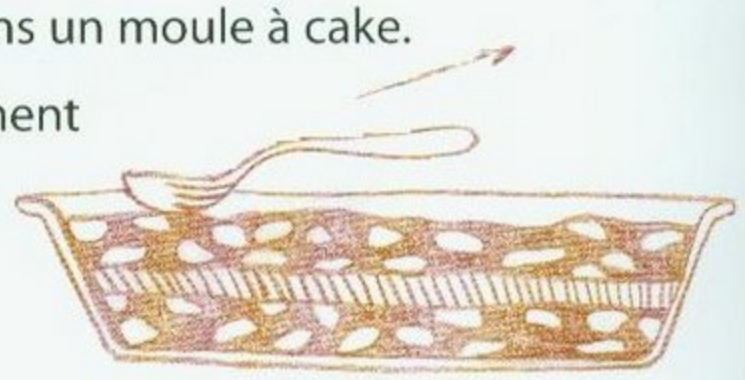
UN PLAT, RECTANGULAIRE
SI POSSIBLE

1 Prépare une **mousse au chocolat** en suivant la recette des pages 10 et 11. Ne la mets pas en pots individuels, mais laisse-la dans le plat de préparation. Fais-la durcir pendant 2 heures dans le réfrigérateur.

2 Ouvre la boîte de **crème de marrons** et sors la mousse du réfrigérateur. Puis place 8 **meringues** dans un saladier et casse-les grossièrement avec les doigts. Attention à ne pas les réduire en poudre !

3 Verse la mousse sur les meringues et mélange délicatement avec une cuillère en bois.

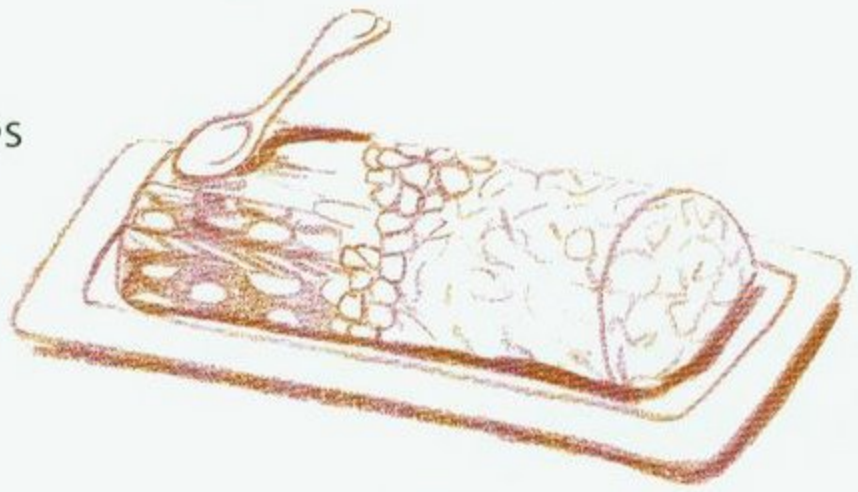
4 Verse la moitié du mélange de meringue et de mousse dans un moule à cake. Ensuite, verse la crème de marrons par-dessus. Étale-la doucement sur toute la surface avec le dos d'une cuillère, puis recouvre-la avec le reste de mélange de meringue et de mousse. Lisse bien la surface.



5 Place le gâteau dans le congélateur et laisse-le glacer pendant 2 heures.
Écrase grossièrement avec les doigts les 2 meringues restantes dans un bol.

6 Juste avant de le servir, sors le gâteau du congélateur. Plonge le moule pendant 30 secondes dans un fond d'eau tiède, puis démoule le gâteau sur un plat.

7 Avec le dos d'une petite cuillère, arrondis les angles du gâteau afin de lui donner la forme d'une bûche. Recouvre-le de miettes de meringue, en appuyant légèrement avec les mains pour bien les coller.



8 Tu peux décorer cette bûche avec des feuilles de houx en chocolat (voir pages 46 et 47).

La pâte à tartiner

POUR UNE DOUZAINE DE TARTINES

TRÈS TRÈS FACILE

PRÉPARATION : 15 MIN

40 G DE SUCRE EN POUDRE

40 G DE NOISETTES EN POUDRE

100 G DE CHOCOLAT MENIER

2 CUIL. À SOUPE DE LAIT

50 G DE BEURRE

MATÉRIEL :

2 CASSEROLES

UNE CUILLÈRE EN BOIS

UN GRAND POT DE CONFITURE VIDE ET PROPRE

1 Dans une casserole, verse le **sucre**, les **noisettes en poudre** et 4 cuillerées à soupe d'**eau**. Pose la casserole sur feu moyen et fais chauffer tout en remuant. Dès que le mélange fume, remue vivement pendant 2 minutes, puis retire du feu.

2 Casse le **chocolat** en morceaux et mets-le dans l'autre casserole avec 2 cuillerées à soupe d'eau, le **lait** et le **beurre** détaillé en lamelles. Pose la casserole sur feu doux et fais fondre le chocolat tout en remuant.

3 Verse un peu du mélange de chocolat et de beurre sur le mélange de noisettes et de sucre, et remue bien. Incorpore doucement le reste sans cesser de remuer.

4 Verse la crème obtenue dans le pot de confiture. Laisse le mélange refroidir, puis ferme le pot et place-le dans le réfrigérateur. Attention, ce mélange ne se conserve pas plus de 5 jours.

5 Pour déguster la crème, étale-la sur des tartines de pain ou de brioche, sur des biscottes ou des biscuits secs. Tu peux aussi en fourrer des croissants ou des pains au lait.

Variante :

Une fois étalée sur une tartine, saupoudre ta crème à tartiner de noix de coco râpée, de pralin ou d'amandes effilées grillées au four.

Tarte au chocolat

Pour 6 à 8 personnes

Facile

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min

Temps de repos : 2 heures

1 pâte brisée prête à dérouler

100 g de beurre

300 g de chocolat Menier

30 cl de crème liquide

MATÉRIEL :

- Un moule à tarte
- Du papier d'aluminium
- Une poignée de petits cailloux ou de légumes secs
- Un four
- Une assiette
- Un saladier
- Une casserole
- Une cuillère en bois

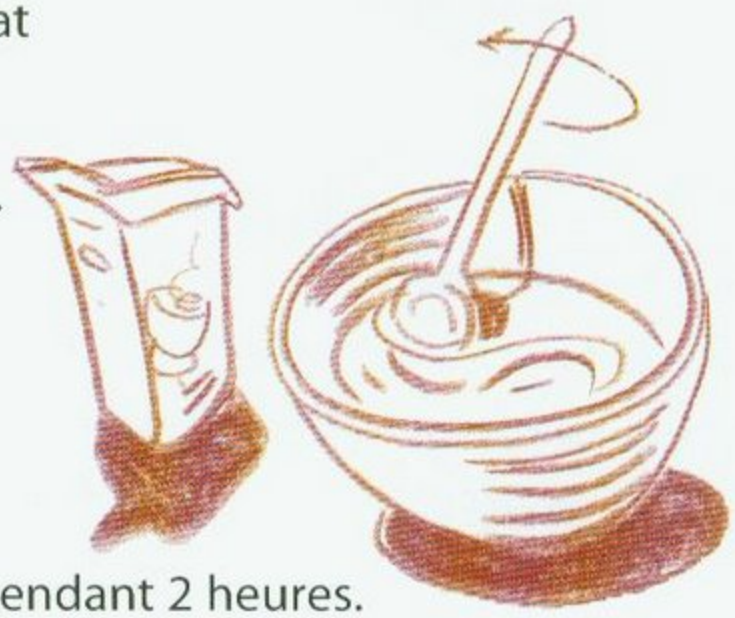
1 Allume le four à 200 °C (th. 6/7).

2 Déroule la **pâte brisée** et place-la dans le moule.
Applique-la bien sur les bords. Avec une fourchette,
fais des trous dans la pâte, recouvre-la de papier d'aluminium
et dispose dessus des petits cailloux propres
ou des légumes secs.

3 Mets ton moule dans le four et laisse la pâte cuire pendant environ 20 minutes.
Une fois cuite, enlève les petits cailloux ou les légumes secs et laisse-la refroidir.

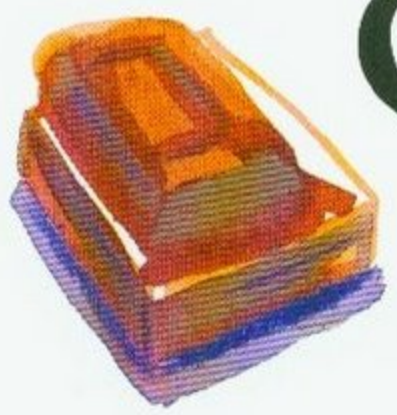
4 Coupe le beurre en fines lamelles et mets-le dans une assiette.
Casse le chocolat en petits morceaux et mets-le dans un saladier.

5 Verse la crème liquide dans une casserole et fais-la bouillir.
Verse ensuite très doucement la crème chaude sur le chocolat
tout en remuant. Le chocolat doit fondre à son contact.
Continue à remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
Ajoute aussitôt le beurre et remue pour qu'il soit fondu
à son tour et bien mélangé à la crème.



6 Verse la crème au chocolat dans le fond de tarte cuit.
Laisse-la tiédir, puis mets-la à refroidir dans le réfrigérateur pendant 2 heures.
Sers-la de préférence le jour même, elle sera meilleure.

Chocolatines



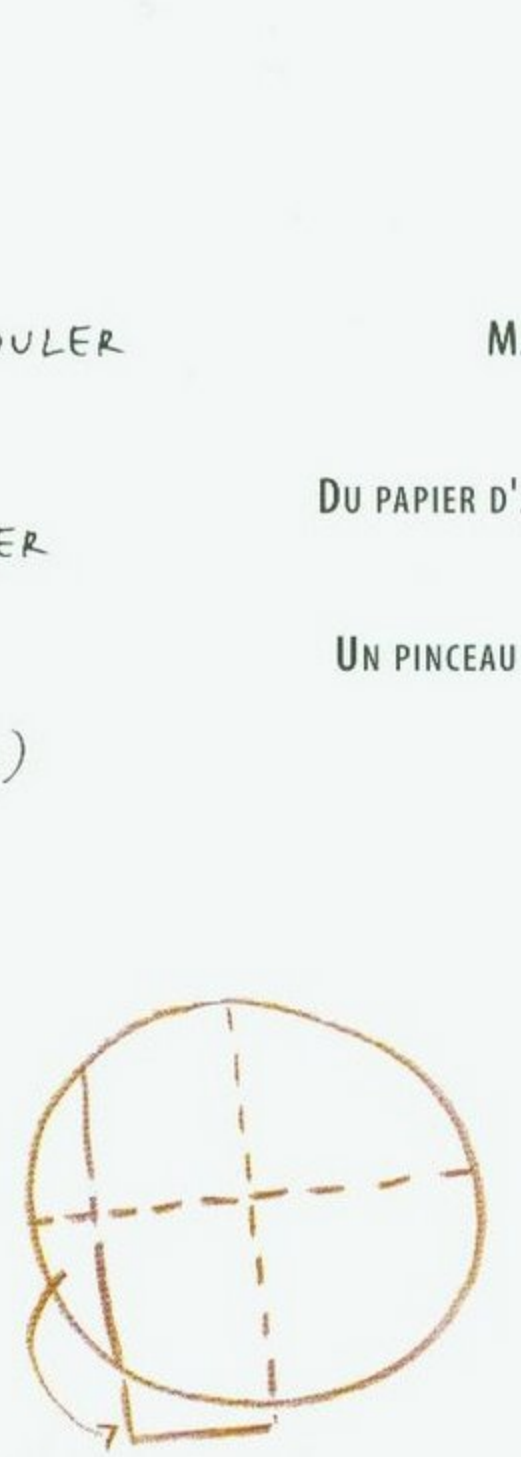
Pour 4 chocolatines
Très très facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

1 pâte feuilletée prête à dérouler
(230 g environ)
4 barres de chocolat Menier
1 noisette de beurre
1 œuf (seulement le jaune)
1 cuil. à café de lait

Matériel :
Un four
Du papier d'aluminium
Un bol
Un pinceau de cuisine

1 Sors la plaque du four. Allume le four à 220 °C (th. 6/7).

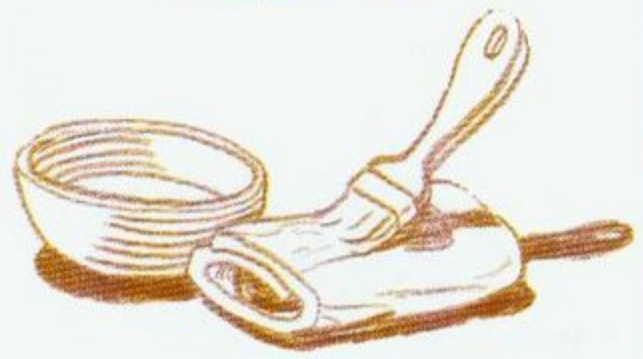
2 Déroule la **pâte feuilletée** sur la table et coupe-la en 4 rectangles.
Si la pâte est ronde, coupe-la en quatre et reforme les angles en découpant un coin arrondi et en le soudant de l'autre côté avec un peu d'eau, comme le montre le dessin.



3 Place chaque barre de **chocolat** au bout de chaque rectangle de pâte et enroule ce dernier autour du chocolat… sans serrer !

4 Place une feuille de papier d'aluminium sur la plaque du four et étale dessus une noisette de **beurre**. Dépose les 4 chocolatines en les espaçant au maximum.

5 Sépare le jaune et le blanc de l'**œuf**. Garde le blanc dans un bol pour une autre recette. Verse une cuillerée à café de **lait** sur le jaune et bats-le avec une fourchette.



6 Trempe un pinceau de cuisine dans le jaune d'œuf battu et badigeonne le dessus des chocolatines.

7 Mets les chocolatines dans le four et laisse-les cuire pendant 20 minutes. Surveille la fin de la cuisson, les chocolatines doivent dorer sans noircir. Sors-les du four et laisse-les tiédir avant de les déguster.

Roses des sables

Pour une vingtaine de roses

Très très facile

Préparation : 20 min

Temps de repos : 3 heures

250 g de chocolat Menier

100 g de beurre

75 g de sucre glace

100 g de corn flakes

Matériel :

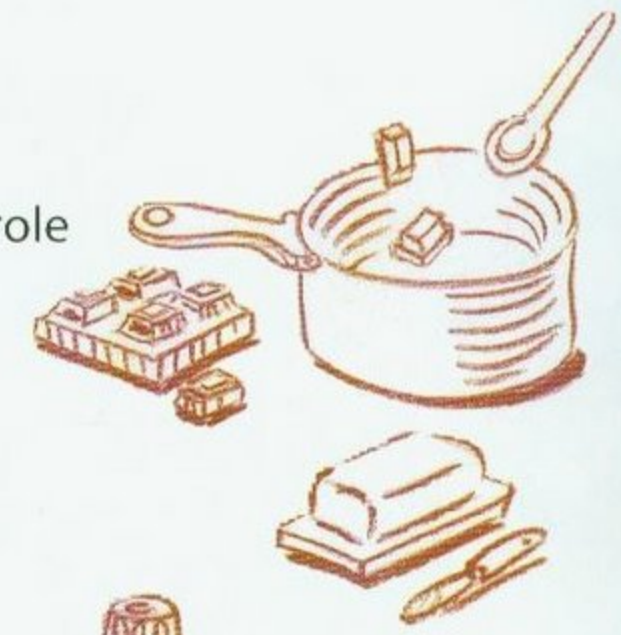
Une petite casserole

Une grande casserole

Une cuillère en bois

Du papier d'aluminium

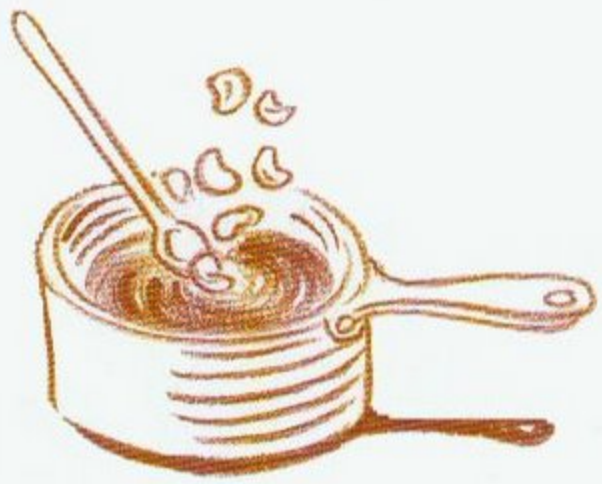
Un plateau



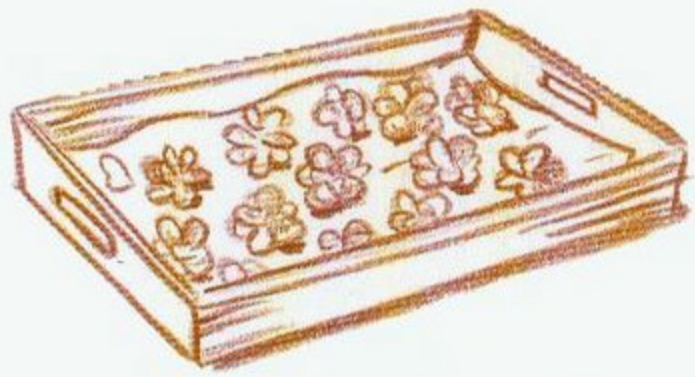
1 Casse le **chocolat** en morceaux et mets-le dans la petite casserole avec le **beurre** coupé en lamelles et 2 cuillerées à soupe d'**eau**.
Fais fondre le tout doucement au bain-marie dans la grande casserole (voir page 4).
Retire la casserole du feu.

2 Ajoute le **sucre glace** et mélange bien.

3 Verse les corn flakes sur la crème au chocolat.
Mélange doucement avec une cuillère en bois, puis laisse reposer pendant 15 minutes.



4 Étale une feuille de papier d'aluminium sur un plateau.
Prélève une cuillerée de corn flakes au chocolat et dépose-la en tas sur le papier d'aluminium.
Fais de même avec le reste du mélange.



5 Mets le plateau au réfrigérateur et laisse les roses des sables prendre pendant 3 heures.
Consomme-les dans la journée, car elles ne se conservent pas.

Flans des tropíques

4 ŒUFS

125 G DE SUCRE EN POUDRE

80 G DE CHOCOLAT MENIER

1/2 LITRE DE LAIT

80 G DE NOIX DE COCO RÂPÉE

MATÉRIEL :

UN SALADIER

UN BOL

UNE CUILLÈRE EN BOIS

UN FOUR

UNE CASSEROLE

6 RAMEQUINS

POUR 6 FLANS

TRÈS FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 50 MIN

1 Sépare les blancs et les jaunes de 2 **œufs** ; verse les jaunes dans le saladier, les blancs dans un bol. Garde ces derniers pour une autre recette. Ajoute les 2 autres **œufs** entiers dans le saladier contenant les jaunes.

2 Ajoute le **sucre en poudre** et remue vivement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

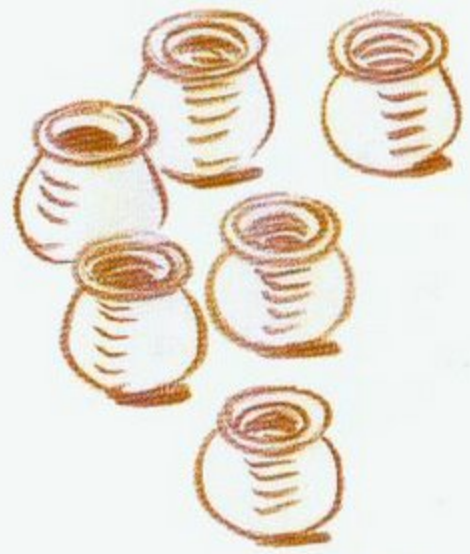
Allume le four à 150 °C (th. 3).

3 Casse le **chocolat** en morceaux et mets-le dans une casserole avec 1/2 verre de **lait**.

Fais-le fondre sur un feu très doux tout en remuant avec une cuillère en bois.

4 Verse la **noix de coco** et mélange.
Ajoute le reste de lait et remue encore.
Fais chauffer le tout sur un feu doux,
toujours en remuant.

5 Quand le lait chocolaté est bien fumant, verse-le doucement sur les œufs sucrés,
en remuant sans cesse.



6 Passe tes ramequins sous le robinet d'eau froide, égoutte-les,
puis remplis-les de crème. Place-les ensuite sur la plaque du four,
dans laquelle tu auras préalablement mis un fond d'eau.

7 Enfourne et laisse cuire les flans pendant 50 minutes.
Sers les flans tièdes ou froids,
dans leur ramequin ou démoulés sur un plat.

Œufs de Pâques

Très facile

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

1/2 litre de lait

1 sachet de sucre vanillé

125 g de chocolat Menier

3 œufs

100 g de sucre en poudre

40 g de farine

MATÉRIEL :

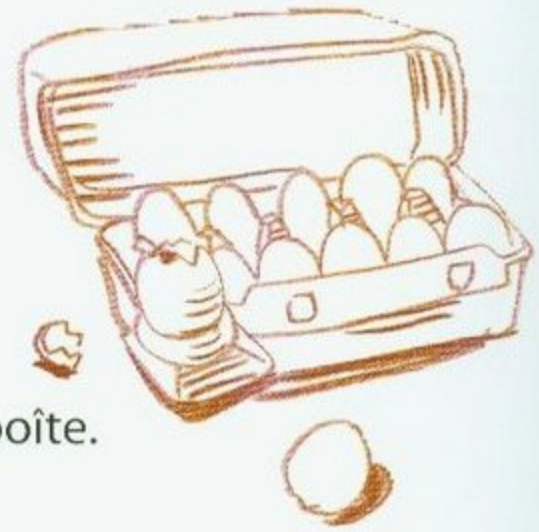
12 coquilles d'œuf

Une casserole

Une cuillère en bois

Un saladier

Un fouet à main



1 À l'avance, récupère 12 coquilles d'œufs. À chaque fois que tu utiliseras des œufs, pense à couper le haut de leur coquille comme pour un œuf à la coque. Lave-les, fais-les sécher et garde-les dans une boîte.

2 Verse le **lait** dans la casserole avec le **sucre vanillé** et fais-le chauffer à feu doux. Ajoute le **chocolat** cassé en morceaux et fais-le fondre en remuant doucement. Dès qu'il est fondu, retire la casserole du feu.

3 Prends les **œufs** et sépare les blancs des jaunes. Garde les blancs dans un bol pour une autre recette. Mets les jaunes dans le saladier. Ajoute le **sucre** et remue vivement, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4 Incorpore alors doucement la **farine,** sans cesser de remuer. Verse ensuite, petit à petit, le lait chocolaté et mélange à chaque fois.

5 Transvase cette crème dans la casserole. Fais-la chauffer à feu moyen tout en remuant avec le fouet à main. Continue ainsi jusqu'à ce que la crème bout. Elle doit être bien plus épaisse.

6 Répartis le mélange dans les coquilles d'œuf vides, et laisse-le refroidir avant de placer les œufs dans le réfrigérateur. Présente les œufs remplis de crème dans leur boîte d'origine que tu auras préalablement décorée, ou dans des coquetiers.

Chocodéco

Découpages

Découpe des formes en chocolat avec lesquelles tu pourras décorer un gâteau ou une glace.

- Fais fondre au bain-marie 200 g de chocolat et 2 cuillerées à soupe d'eau. Mélange.
- Une fois qu'il est bien lisse, verse ton chocolat sur une feuille de papier sulfurisé. Avec une spatule en métal, étale-le sur 3 millimètres d'épaisseur environ et lisse la surface.
- Laisse durcir le chocolat pendant 1 heure minimum dans un endroit frais.
- Puis, avec un petit couteau fin, découpe les formes de ton choix dans la plaque : triangle, cœur, rond, etc. Tu peux aussi te servir d'un emporte-pièce. Décore tes desserts avec ces formes, en les posant à plat dessus, ou en les plantant en biais ou à la verticale.

Feuillages

Pour compléter une assiette de biscuits ou décorer une bûche de Noël, réalise de fausses feuilles en chocolat.

- Cueille des petites feuilles épaisses (houx, laurier…), lave-les et essuie-les bien.
- Fais fondre 100 g de chocolat avec 25 g de beurre et 2 cuillerées à soupe d'eau.
- Verse avec une cuillère une couche régulière de chocolat sur chaque feuille, et lisse la surface avec la lame d'un couteau.
- Laisse durcir pendant au moins 1 heure dans un endroit frais, puis décolle délicatement les feuilles de chocolat.

Copeaux

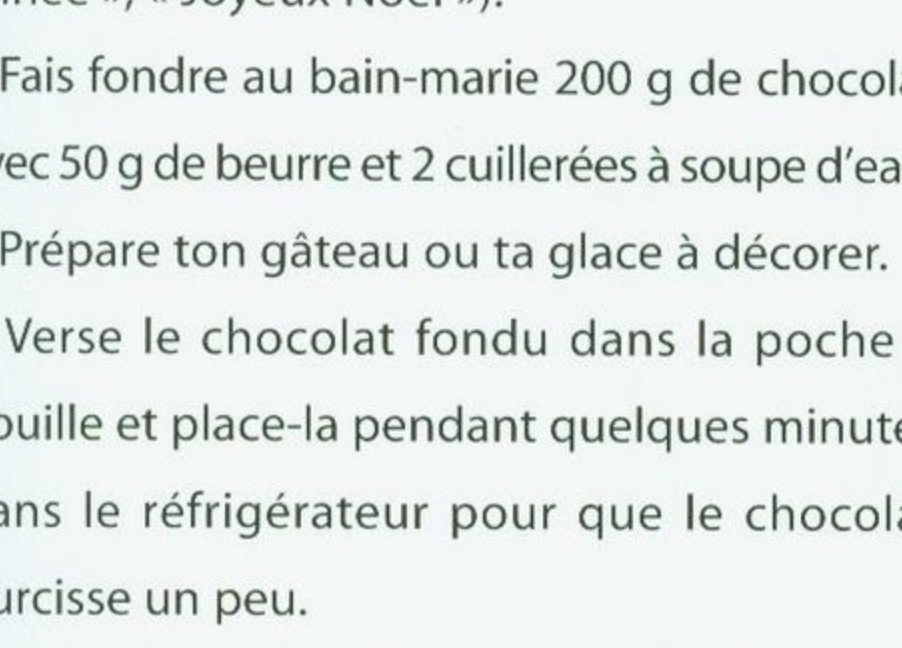
Prépare des copeaux pour en recouvrir un gâteau, une glace ou une tarte.

- Prends un couteau économe et racle la tranche d'une tablette de chocolat. Tu obtiendras ainsi des copeaux de différentes tailles.
- Tiens la plaque de chocolat avec son papier d'emballage. Ainsi, le chocolat ne fondra pas dans tes mains !

Écritures

Sers-toi d'une poche à douille pour écrire avec du chocolat les mots que tu souhaites mettre sur un dessert (« Joyeux anniversaire », « Bonne année », « Joyeux Noël »).

- Fais fondre au bain-marie 200 g de chocolat avec 50 g de beurre et 2 cuillerées à soupe d'eau.
- Prépare ton gâteau ou ta glace à décorer.
- Verse le chocolat fondu dans la poche à douille et place-la pendant quelques minutes dans le réfrigérateur pour que le chocolat durcisse un peu.
- Appuie légèrement sur la poche jusqu'à ce qu'un filet de chocolat en sorte. Continue alors à appuyer, tout en écrivant les mots souhaités. Laisse durcir avant de servir ton dessert.



Glaçage

Le glaçage te permet de recouvrir complètement un gâteau d'une couche de chocolat brillante.

- Casse 100 g de chocolat en petits morceaux.
- Fais chauffer 100 g de crème liquide à feu doux.
- Quand la crème fume, ajoute le chocolat et fais-le fondre tout en remuant.
- Hors du feu, ajoute 35 g de beurre coupé en lamelles et fais-le fondre tout en remuant.
- Place ton gâteau sur un plat et verse ton glaçage dessus. Lisse la surface avec une spatule en métal.
- Laisse durcir dans un endroit frais.

Enrobage

Recouvre de chocolat des amandes, des noix, de la pâte d'amandes, des fruits rouges, des fruits confis ou des bonbons.

- Fais fondre à feu doux 100 g de chocolat et 2 cuillerées à soupe d'eau.
- Jette une friandise à enrober dans le chocolat, retourne-la avec la pointe d'un couteau, puis glisse-la sur une fourchette.
- Soulève la fourchette afin de laisser tomber l'excédent de chocolat, puis dépose délicatement la friandise enrobée sur une grille à pâtisserie.
- Enrobe ainsi toutes tes friandises, puis laisse-les durcir pendant au moins 1 heure dans un endroit frais.

Sommaire

Conseils de base	4-5
Gâteau d'anniversaire	6-7
Brownies	8-9
Petites mousses	10-11
Rochers choco-coco	12-13
Galette des rois au chocolat	14-15
Truffes	16-17
Caramels à l'orange	18-19
Soufflé au chocolat	20-21
Sablés au chocolat	22-23
Fondue au chocolat	24-25
Palets bulles	26-27
Quatre-quarts choco-noisettes	28-29
Chocolat mexicain	30-31
Bûche blanche	32-33
Pâte à tartiner	34-35
Tarte au chocolat	36-37
Chocolatines	38-39
Roses des sables	40-41
Flans des tropiques	42-43
Œufs de Pâques	44-45
Chocodéco	46-47